

POLDERLUNCH

10-16 UUR

ONTBIJT | CAKE

NL

Appeltaart	4,25
Red velvet	4,75
Wortelcake	3,10
Perenpolenta taart	4,25
Yoghurt met muesli en honing	5,00
Croissant met jam en boter	3,00

BROOD BRUIN waldkorn | WIT zuurdesem

Tosti ham en l of kaas	4,00
Hagelslag	2,25
Boerenkaas jong belegen of oud	5,75
Hummus met pompoen en rucola	7,50
Muhamarra met komkommer	7,50
Zalm met aioli	8,50
Pittige kip met zuur	7,50
Huisgemaakte pate met cranberrycompote	7,50

KLEINE WARME GERECHTEN

Soep van de dag (zie bord)	5,00
Ciabatta uit de oven : kip, kaas, bacon, tomaat, jalopeños	8,75
Ciabatta uit de oven : portobello, spinazie, taleggio	8,50
Garnalenkroketjes (3) van Holtkamp met toast en aioli	10,50
Uitsmijter of omelet met ham en/of kaas	8,75
Omelet forestière met paddestoelen en spek	9,75
Roerei met toast	6,75
Pannenkoek naturel met poedersuiker en/of stroop	4,50
Pannenkoek met kaas en/of spek	7,75
Twee rundvleeskroketten met bruin brood	7,75
Twaalf uurtje : soep, kroket, gebakken ei, serranoham, kaas	12,50
Angusburger met rode uienchutney, cheddar en friet	13,75
Ravioli ricotta/spinazie met paddestoelensaus	13,75

SALADES

Farro met pompoen, geroosterde kikkererwten, little gem, za'atar dressing en hazelnoot	10,75
Wilde spinazie salade met radicchio, ingelegde druiven, walnootpaté, blauwe kaas en french dressing	10,75

BIJ DE BORREL

8 Mini frikandellen of Bitterballen of Kaasstengels	6,00
6 Groentekroketjes	6,00
8 Miniloempia's met vegetarische vulling	6,00
Mix van bovenstaande borrelhappen	15,00
Borrelplank met: serranoham, olijven, paté, cournichons, muhamarra, manchego, hummus en Turks brood	17,00
Nachos met kaas en jalopeños uit de oven	9,50
Turks brood met hummus, aioli en muhamarra	5,50

BREAKFAST | CAKE

ENG

Apple pie
Red Velvet
Carrot cake
Pear polenta cake
Yoghurt with muesli and honey
Croissant with jam and butter

BREAD BROWN waldkorn | WHITE sourdough

Toastie ham and l or cheese
Chocolate sprinkles
Farmhouse cheese young or mature
Hummus with pumpkin and arugula
Muhamarra with cucumber
Smoked salmon with aioli
Spicy chicken with pickles
Home-made pate with cranberrycompote

SMALL WARM DISHES

Soup of the day (zie blackboard)
Ciabatta from oven : chicken, cheese, bacon, tomato, jala
Ciabatta from oven : mushroom, spinach and taleggio
Shrimp croquettes (3) by Holtkamp with toast and aioli
Fried eggs or omelette with ham and/or cheese
Omelette with mushroom and bacon
Scrambled eggs with toast
Pancake with powdered sugar and/or syrup
Pancake with bacon and/or cheese
Two beef croquettes with brown bread
Twelve o'clock special : soup, croquette, fried egg, serrano ham, cheese
Angus burger with onion chutney and cheddar with fries
Spinach ricotta ravioli with sauce of mushrooms

SALADS

Farro with pumpkin, roasted chickpeas, little gem, za'atar dressing and hazelnuts
Wild spinach with radicchio, pickled grapes, paté of walnuts blue cheese and french dressing

SNACKS

8 Mini frikandellen or croquette balls or cheese sticks
6 Vegetable croquettes
8 Mini vegetarian spring rolls
Mix of the snacks mentioned above
Board with : seranoham, humus, olives, pate, cournichons, muhamarra, manchego and Turkish bread
Nachos with cheese and jalopeños from oven
Turkish bread with hummus, aioli and muhammara

POLDERDINER

17-21.30 UUR

VOORAF

NL

Soep van de dag (zie bord)	5,00
Garnalenkroketjes (3) van Holtkamp, Turks brood, aioli	10,50
Ricotta/spinazie ravioli met paddestoelensaus	9,25
Huisgemaakte paté met cranberrycompote	7,50
Salade farro met pompoen, geroosterde kikkererwten, little gem za'atar dressing en hazelnoot	8,00 10,75
Wilde spinazie salade met radicchio, ingelegde druiven, walnootpaté, blauwe kaas en french dressing	8,00 10,75

HOOFDGERECHTEN

Dagschotel : zie bord (dagprijs)	
Angusburger met rode uienchutney, cheddar en friet	13,75
Gegrilde entrecote met oven aardappels, geroosterde witlof en sjalottenjus	20,50
Schelvisfilet met brandade, zeekraal en botersaus	18,50
Kaasfondue (boerenkaas en Maasdammer) met brood, salade, pompoen en porto bello	16,50
Parelcouscous met Marokkaanse groenten stoof en ingelegde rettich	14,50
Tarte tatin van biet, rode ui, geitenkaas, waterkerssalade en balsamicosaus	14,50

NAGERECHTEN

Lavendel hang-op met abrikoos en honingcrumble	6,50
Sticky toffee met haagse hopjessaus en pecannotenijs	6,50
Peren-polentataart met vanille-ijs	6,50
Affogato (espresso met bolletje vanilleijs)	4,00

BIJ DE BORREL ZIE LUNCHKAART

WIJN

ROOD GLAS | FLES

Los Frailes, Monastrell	4,00 22,50
Bilogia, Monastrell Syrah	4,85 26,00
Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon	5,00 28,00

ROSE GLAS | FLES

Herault Nature rose	4,00 22,50
---------------------	--------------

WIT GLAS | FLES

Los Vigneaux, Sauvignon	4,00 22,50
Los Vigneaux, Chardonnay	4,00 22,00
Laballe, Cascogne	4,50 24,50
Till, Riesling	4,50 24,50

STARTER

ENG

Soup of the day (see black board)
Shrimp croquettes (3) by Holtkamp, Turkish bread, aioli
Spinach ricotta ravioli with sauce of mushrooms
Homemade paté with cranbarreycopote
Farro with pumpkin, roasted chickpeas, little gem, za'atar dressing and hazelnuts
Wild spinach with radicchio, pickled grapes, paté of walnuts, blue cheese and french dressing

MAIN COURSES

Dish of the day : see black board (day price)
Angusburger with chutney of red onion, cheddar and fries
Grilled entrecote with oven baked potatoes, roasted chicory and gravy of shallots
Haddock fillet with brandade, samphire and buttersauce
Cheese fondue (farmhouse- and Maasdammer cheese) with salad, pumpkin and mushrooms
Pearl couscous with Moroccan vegetables stew and pickled radish
Tarte tatin of beet, red onion, goatcheese, watercress salad and sauce of balsamico

DESSERTS

Lavender curd with apricot and crumble of honey
Sticky toffee with pecan ice cream
Pear polenta cake with vanilla ice cream
Affogato (espresso with a scoop of vanilla ice cream)

SNACKS SEE LUNCHMENU

WINE

RED GLASS | BOTTLE

Los Frailes, Monastrell
Bilogia, Monastrell Syrah
Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon

ROSE GLASS | BOTTLE

Herault Nature rose

WHITE GLASS | BOTTLE

Los Vigneaux, Sauvignon
Los Vigneaux, Chardonnay
Laballe, Cascogne
Till, Riesling